MW73B

فرن ميكروويف

دليل المستخدم

العربية

إمكانيات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung. للحصول على المزيد
من الخدمات المتكاملة، الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على

www.samsung.com/register

SAMSUNG

Planet First 100% Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق مُعاد تدويره بنسبة ١٠٠٪.

إرشادات السلامة

تحذير

ملاحظة

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

أ. لا يجب تحت أي ظرف من الظروف تشغيل الفرن عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي قفلي الأمان.

ب. يحظر وضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

ج. لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

١. الباب (تعرضه للانثناء)

٢. مفصَّلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

٣. قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

د. لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ احتياطات السلامة التالية.

١. استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛

لا تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية أو البلاستيكية.

السبب: قد يحدث ماسًا كهربائيًا أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.

- الأواني المعدنية
- أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية
- الماسِكات المعدنية والشوّك، وما إلى ذلك.

السبب: قد يحدث ماسًا كهربائيًا أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.

٢. عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن نظرًا لاحتمال حدوث حريق؛ ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الصحف أو الملابس.

٣. تتطلب كميات الأطعمة القليلة وقتًا وحرارة أقل للطهي. فإذا تركتها للوقت العادي فقد تسخن أكثر من اللازم وتحترق.

٤. في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛

٥. قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف. انتظر **دائمًا** بعض الوقت لمدة ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين. إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب «دومًا» بعد التسخين. في حالة التعرض للإصابة بحروق، اتبع إرشادات «الإسعافات الأولية» التالية:

- اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
- لا تقم بوضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.

٦. لا تقم **أبدًا** بملء الآنية حتى أعلاها. اختر آنية يكون قطرها العلوي أوسع من قطرها السفلي لمنع فوران السائل. قد تنفجر الزجاجات ذات الفتحات الضيقة إذا تم تسخينها بدرجة عالية. لا تقم **أبدًا** بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد.

٧. يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛

٨. يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.

٩. يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛

١٠. يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام؛

١١. **لا تقم** بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق. قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. فقد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائيًا. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.

١٢. **استخدم دومًا** قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بالحروق.

١٣. **لا تلمس** أجزاء تسخين الفرن أو الجدران الداخلية له إلا بعد برودتها.

١٤. لا تقم بغمر كبل التيار الكهربي أو القابس في الماء. واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة. يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس.

١٥. قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في إصابتك بالحروق.

١٦. قد تلاحظ صوت «طقطقة» أثناء التشغيل (لاسيما عندما يقوم الفرن بإذابة تجميد الطعام).

السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.

١٧. **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً. يتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائيًا لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة أو أكثر بدون عمل.
من الأفضل ترك كوب من الماء دائمًا داخل الفرن. سوف يمتص الماء طاقة الميكروويف إذا تم تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

هام

١. يجب**عدم** السماح أبداً للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب منه دون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفاؤها فوق الفرن مباشرة.

٢. هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.

٣. يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

⚠ تحذير:

في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهَّل.

⚠ تحذير:

تعتبر مخاطرة لأي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرُّض لأشعة الميكروويف.

⚠ تحذير:

لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

⚠ تحذير:

يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

- يجب عدم وضع فرن الميكروويف في خزانة.

الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً.

الرجاء الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.

يتوافق المنتج والسلك الخاص به مع معيار درجة الحرارة الاستوائية SASO/IEC. ويتمثل الاختلاف الوحيد في متطلبات الرفع والمقطع العرضي ولا يؤثر ذلك على السلامة، في حين أنه لا يفضل من الناحية العملية تغيير سلك الكهرباء نظرًا لصغر حجم الحيز المخصص للسلك مثلاً.

المحتويات

فرن الميكروويف الجديد ٦

٦ تركيب فرن الميكروويف
٧ التحقق من وجود كافة الأجزاء
٧ معلومات حول الضمان والصيانة
٨ إعداد فرن الميكروويف
٩ أزرار لوحة التحكم

التشغيل ١١

١١ ضبط الساعة
١١ استخدام زر توفير الطاقة
١٢ استخدام الزر .sec 30+ (+30 ثانية)
١٢ الإذابة الأوتوماتيكية
١٢ استخدام الزران More/Less (أكثر/أقل)
١٣ استخدام أزرار Instant Cook (الطهي الفوري)
١٤ ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة
١٤ الطهي على مرحلة واحدة
١٥ الطهي على عدة مراحل

إرشادات الطهي ١٦

١٦ أواني الطهي
١٧ اختبار أواني الطهي
١٩ دليل الطهي
٢٢ وصفات الطهي
٢٤ أساليب الطهي
٢٥ تلميحات عامة

دليل أواني الطهي ٢٦

ملحق ٢٨

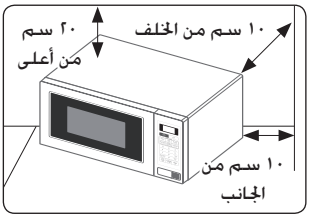
٢٨ دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها
٢٩ العناية والتنظيف
٣٠ المواصفات

فرن الميكروويف الجديد

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح مستو مسطح يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم.
يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.

١. عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد عن طريق ترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصات) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف بداخل الفرن.
وقم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
وتأكد أيضًا من أن القرص الدوار يدور بسلاسة.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربائي ويسهل توصيله.

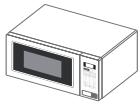
إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوع خاص متوفرة في الشركة المصنعة أو مركز الخدمة.

لسلامتك الشخصية قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد أرضي يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٢٠ فولت وتردد ٦٠/٥٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

التحقق من وجود كافة الأجزاء

أخرج فرن الميكروويف من علبة التغليف وتحقق من وجود كافة المحتويات المبيّنة أدناه. في حالة عدم وجود أي جزء من الأجزاء أو تلفه، اتصل بالبائع.



فرن الميكروويف

الصينية الزجاجية

الحلقة الدوارة

معلومات حول الضمان والصيانة

عند الاتصال بشركة Samsung، الرجاء توفير طراز الفرن والرقم التسلسلي الخاص به الموجود عادةً على الجزء الخلفي أو السفلي من المنتج. الرجاء تسجيل الأرقام أدناه، مع المعلومات المطلوبة الأخرى. احتفظ بهذه المعلومات في مكان آمن كسجل دائم لمشترياتك لمساعدتك في التعرّف عليها في حالة سرقتها أو فقدها، بالإضافة إلى نسخة من إيصال البيع كدليل على الشراء في حالة الحاجة إلى خدمة الضمان.

رقم الطراز _____

الرقم التسلسلي _____

تاريخ الشراء _____

تم الشراء من _____

١. الرقم المجاني ٩٢٠٠ ١ ٣٢٣٢

٢. يجب على العميل تقديم بطاقة الضمان مع الفاتورة الأصلية (الرجاء الرجوع إلى الشروط والبنود الموجودة في بطاقة الضمان المرفقة)

٣. يتم ملء بطاقة الضمان وختمها بواسطة Samsung ASC.

٤. CS البريد الإلكتروني لـ: cs@tsm.com.sa

٥. مركز الدعم عبر الإنترنت: http://www.samsung-sa.com/ssc/

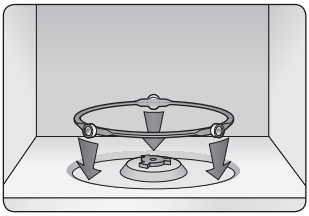
يمكن أن تقوم مراكز الخدمة المرخَّصة والتابعة لشركة Samsung فقط بأداء خدمة الضمان. عند الحاجة إلى خدمة الضمان، قم بتقديم المعلومات الموجودة أعلاه مع نسخة من إيصال البيع إلى «مركز الخدمة المرخص التابع لشركة Samsung».

إعداد فرن الميكروويف

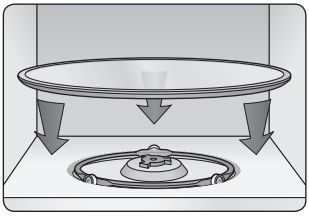
١. ضع الفرن على سطح مستو وصلب وصل السلك بمصدر تيار كهربي ذي طرف أرضي.
بمجرد توصيل التيار الكهربي، تعرض شاشة الفرن ما يلي:
تأكد من توفير تهوية جيدة للفرن بترك مسافة أربع بوصات على الأقل خلف الفرن وفوقه وعند جانبيه.

٢. افتح باب الفرن بواسطة الضغط على الزر الموجود أسفل لوحة التحكم.

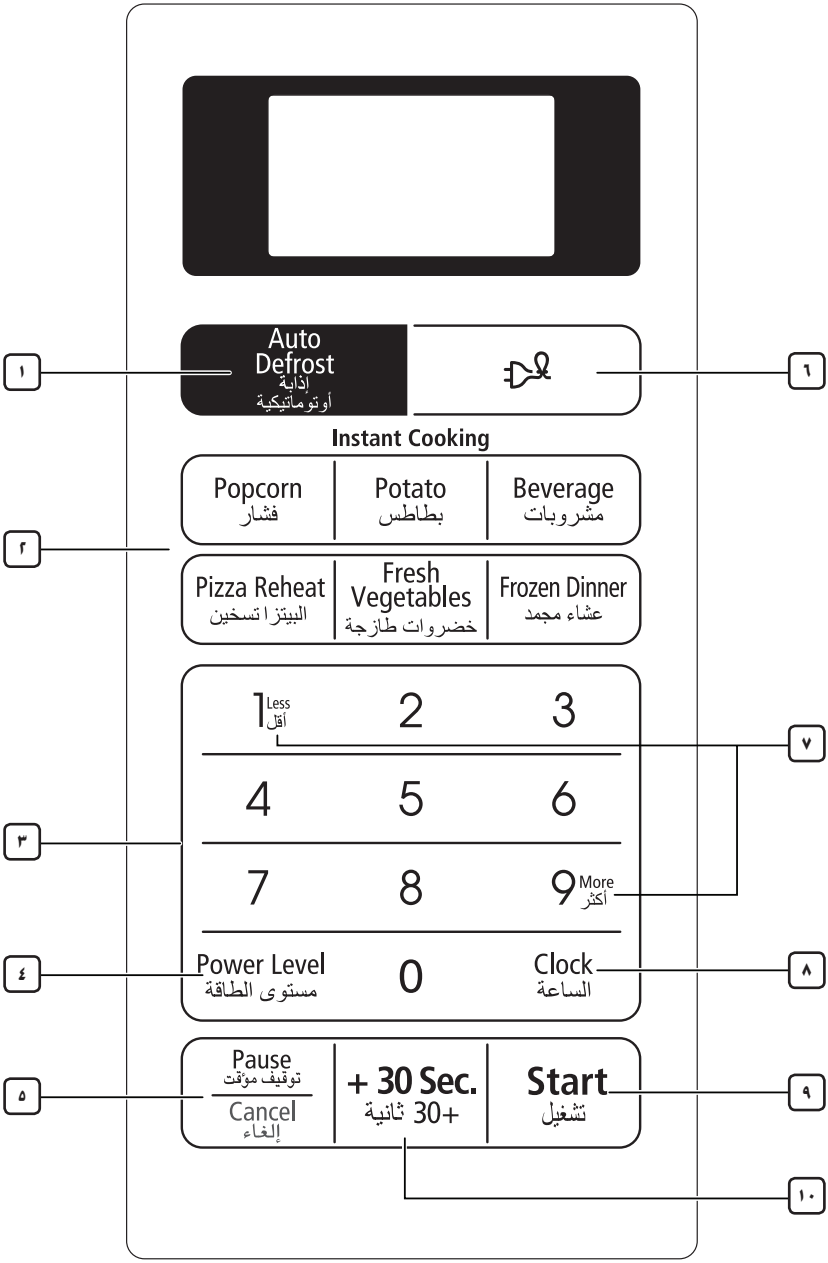
٣. امسح الجزء الداخلي للفرن بقطعة قماش مبللة.



٤. ضع الحلقة المجمَّعة مسبقًا في منتصف الفرن.



٥. ضع الصينية الزجاجية فوق الحلقة بحيث تتلاءم النتوءات الثلاثة الموجودة في وسط الصينية مع الفتحات الموجودة في أرضية الفرن.



- راجع الصفحة التالية لمزيد من المعلومات.

١	**Auto Defrost (إذابة أوتوماتيكية)** تحديد وزن الطعام المراد فك تجميده.	صفحة ١٢
٢	**Instant Cooking (أزرار الطبخ السريع)** إعدادات فورية لطهي الأطعمة الشائعة.	صفحة ١٣
٣	**أزرار الأرقام** تحديد مدة الطهي أو كمياته ومستويات طاقة غير المستوى العالي.	
٤	**Power Level (مستوى الطاقة)** اضغط هذه اللوحة لتحديد مستوى طاقة غير المستوى العالي.	صفحة ١٤
٥	**Pause/Cancel (توقيف مؤقت/إلغاء)** قم بضغطه لتوقيف الفرن مؤقتاً أو لتصحيح خطأ.	
٦	**توفير الطاقة**	الصفحة ١١
٧	**More/Less (أكثر/أقل)**	صفحة ١٢
٨	**Clock (الساعة)** ضبط الوقت الحالي.	الصفحة ١١
٩	**Start (تشغيل)** اضغط هذا الزر لبدء الطهي.	
١٠	**.30 Sec+ (+30 ثانية)** اضغط مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية إضافية ترغب في إضافتها إلى وقت الطهي في مستوى طاقة عالي. بعد الضغط، اضغط على الزر Start (تشغيل) لتشغيل الفرن.	صفحة ١٢

التشغيل

ضبط الساعة

١. اضغط على الزر **Clock (الساعة)**. ستُظهر شاشة العرض ما يلي:

٢. استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط ثلاثة أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي ٥:٠٠ أدخل الأرقام ٥، ٠، ٠.

٣. اضغط على الزر **Clock (الساعة)** مرة أخرى. ستظهر علامة «:» مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت.

في حالة انقطاع التيار الكهربي، ستحتاج إعادة ضبط الساعة.
يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي بواسطة الضغط على الزر **Clock (الساعة)**.

استخدام زر توفير الطاقة

بمجرد لمس زر **توفير الطاقة** (⌦). يتم إيقاف تشغيل «وضع توفير الطاقة» وشاشة العرض معًا.

نظرًا لأن الساعة الداخلية تظل قيد التشغيل، ففي حالة لمس هذا الرمز مرة أخرى، سوف ترى الوقت الحقيقي باستخدام الزر Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء).

يسمح لك الزر **Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)** بمسح الإرشادات التي قمت بإدخالها.

كما يسمح لك بإيقاف دورة الطهي للفرن بشكل مؤقت حتى تتأكد من مستوى نضج الطعام.

- لإيقاف الفرن بشكل مؤقت أثناء الطهي: اضغط على الزر **Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)** مرة واحدة. لإعادة البدء مرة أخرى، اضغط على الزر **Start (تشغيل)**.
- للتوقف عن الطهي ومسح الإرشادات وإعادة شاشة الفرن لعرض الوقت: اضغط على الزر **Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)** مرتين.
- لتصحيح إرشادات الأخطاء التي تقوم بإدخالها: اضغط على الزر **Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)** مرة واحدة، ثم أعد إدخال الإرشادات.

استخدام الزر .SEC 30+ (+30 ثانية)

يوفر هذا الزر طريقة ملائمة لتسخين الطعام عن طريق زيادة مدة التسخين ٣٠ ثانية باستخدام أعلى مستوى لطاقة الميكروويف.

١. اضغط على الزر .**Sec 30+ (+30 ثانية)** مرة واحدة عندما ترغب في طهي الطعام لمدة ٣٠ ثانية. على سبيل المثال، اضغط على هذا الزر مرتين لإضافة دقيقة واحدة. سيتم عرض الوقت.

٢. اضغط على الزر **start (تشغيل)**.

يمكنك إضافة وقت إلى برنامج قيد التشغيل بواسطة الضغط على الزر .**Sec 30+ (+30 ثانية)** لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

الإذابة الأوتوماتيكية

لإذابة الأطعمة المجمدة، اضبط وزن الطعام فيقوم الميكروويف تلقائيًا بضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة ووقت الانتظار.

١. اضغط على الزر **Auto Defrost (إذابة أوتوماتيكية)**. تعرض الشاشة «٠,٥ lbs. (٠,٥ رطلاً)» (٠,٢ كجم في حالة ضبط الفرن على القياس المتري)

٢. لضبط وزن الطعام، اضغط الزر **Auto Defrost (إذابة أوتوماتيكية)** بشكل متكرر. يزيد ذلك الوزن بمقدار ٠,٥ رطلاً حتى ٦,٠ أرطال (يزيد الزر Auto Defrost (إذابة أوتوماتيكية) الوزن بمقدار ٠,٢ كجم إذا كنت تستخدم نظام القياس المتري).

كما يمكنك أيضًا استخدام أزرار الأرقام لإدخال وزن الطعام مباشرةً.

يقوم الفرن بحساب وقت إزالة الثلج وبدء التشغيل تلقائياً.

يصدر الفرن صوت تنبيه مرتين أثناء فك التجميد.

٣. اضغط على الزر **Pause/Cancel (توقيف مؤقت/إلغاء)**، وافتح باب الفرن واقلب الطعام.

٤. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لاستئناف فك التجميد.

راجع صفحة ١٨ للإطلاع على «دليل الإذابة الأوتوماتيكية».

استخدام الزران MORE/LESS (أكثر/أقل)

يسمح لك الزران More/Less (أكثر/أقل) بضبط أوقات طهي معينة مسبقاً. وهما يعملان فقط في كل من الوضع «فوري» و «وقت الطهي». كما يستخدم الزران More/Less (أكثر/أقل) فقط بعد بدأ الطهي بالفعل باستخدام أحد هذه الإجراءات.

١. لإضافة المزيد من الوقت إلى إجراء الطهي تلقائيًا: اضغط على الزر **More(9) (أكثر (٩))**.

٢. لتقليل وقت إجراء طهي تلقائي: اضغط على الزر **Less(1) (أقل (١))**.

إذا كنت ترغب في الزيادة/التقليل في الوضع «مدة الطهي» بمقدار ١٠ ثوانٍ، اضغط على الزر **More(9) (أكثر (٩))** أو **Less(1) (أقل (١))**.

استخدام أزرار INSTANT COOK (الطهي الفوري)

١. اضغط على الزر **Instant Cook (الطهي الفوري)** المقابل للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال، **Popcorn (فشار)**). تعرض شاشة العرض حجم للتقديم الأول:

٢. اضغط على الزر بشكل متكرر لتحديد حجم التقديم الذي تريده.
تعرض الشاشة كافة أحجام وجبات المتوفرة.

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)**.

سوف يصدر الفرن صوت تنبيه بمجرد انتهاء وقت الطهي. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه كل دقيقة.

جدول الطهي الفوري

نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
الفشار	٣,٥ أونصة ٣,٠ إلى ٣,٥ أونصة	• استخدم كيساً واحداً من أكياس الفشار المخصصة للطهي في الميكروويف. • توخ الحذر عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتحه.
بطاطس	قطعة واحدة، قطعتان ٣ قطع، ٤ قطع	• اثقب كل ثمرة بطاطس عدة مرات بواسطة شوكة. • وضعها على القرص الدوار على شكل دائرة. • أخرجها من الفرن وغلفها بورق الألمونيوم ثم اتركها لمدة من ٣-٥ دقائق.
خضراوات طازجة	وجبة واحدة وجبتان ثلاث وجبات أربع وجبات	• ضع الخضراوات في طاجن وأضف كمية قليلة من الماء (٢-٤ ملاعق صغيرة). قم بتغطية الإناء أثناء الطهي وقلبه قبل مدة الانتظار.
عشاء مجمد	٨ إلى ١٠ أونصة ١٠ إلى ١٢ أونص	• انزع الغلاف الخارجي واتبع التعليمات الموضحة على العبوة الخاصة بالتغطية والانتظار. بعد انتهاء الطهي، اترك الجهاز من دقيقة إلى ٣ دقائق.
المشروبات	نصف كوب كوب واحد كوبان	• استخدم كوب آمن الاستخدام مع الميكروويف في درجة حرارة الغرفة لعمل القهوة، أو الشاي، أو الحساء الفورية وما إلى ذلك. • قم بالتقليب قبل التقديم.
إعادة تسخين البيتزا	شريحة واحدة شريحتان ٣ شرائح	• ضع البيتزا في طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف مع جعل الأطراف العريضة لشرائح البيتزا تجاه حافة الطبق. • لا تضع الشرائح فوق بعضها، ولا تغطيها. • اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين قبل تقديمها.

ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة

يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمستويين مختلفين من الطهي. كل منها مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاص به. يتيح لك زر مستوى الطاقة التحكم في شدة الحرارة من (١) Warm (دافئ (١)) إلى (١٠) High (عالي (١٠)).

الطهي على مرحلة واحدة

لتنفيذ عملية طهي بسيطة من خطوة واحدة، تحتاج فقط إلى ضبط وقت للطهي. يتم ضبط مستوى الطاقة إلى المستوى High (عالي) تلقائياً. إذا كنت ترغب في تعيين الطاقة إلى أي مستوى آخر، يجب تعيينه باستخدام الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**.

١. استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت للطهي. يمكنك ضبط أي فترة زمنية بدءً من ثانية واحدة وحتى ٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية. لضبط فترة زمنية تزيد على دقيقة واحدة، أدخل الثواني أيضًا. على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، أدخل لأرقام ٢ و ٠ و ٠ و ٠.

٢. إذا كنت ترغب في ضبط مستوى الطاقة إلى مستوى غير المستوى High (عالي)، اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**. ثم استخدم أزرار الأرقام لإدخال مستوى الطاقة.

مستويات الطاقة:

١ = التدفئة	٦ = طهي
٢ = منخفض	٧ = عالي متوسط
٣ = إذابة التجميد	٨ = إعادة التسخين
٤ = منخفض متوسط	٩ = قلي
٥ = متوسط	٠ = عالي

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لبدء الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط على الزر **Pause/Cancel (إيقاف مؤقت/إلغاء)** قبل الضغط على الزر **Start (تشغيل)**. ثم قم بإعادة إدخال كافة التعليمات.

النتيجة : يبدأ الطهي وينتهي في الحال.
١) يصدر الفرن أربعة أصوات للتنبيه.
٢) يصدر صوت يدل على انتهاء العملية ٣ مرات. (مرة واحدة في الدقيقة)

الطهي على عدة مراحل

تتطلب بعض وصفات الطهي مراحل مختلفة من الطهي تحت درجات حرارة مختلفة.

يمكنك تعيين مراحل متعددة من الطهي بالميكروويف.

١. اتبع الخطوتين ١ و ٢ من الجزء «الطهي على مرحلة واحدة» في هذه الصفحة.

عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة، يجب الضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)** قبل أن تتمكن من الدخول إلى مرحلة الطهي الثانية.

لضبط مستوى الطاقة على «عالي» لمرحلة طهي معينة، اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)** مرتين.

٢. استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت طهي آخر.

٣. اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**، ثم استخدم أزرار الأرقام لضبط مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.

٤. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لبدء الطهي.

يمكنك التحقق من «مستوى الطاقة» أثناء الطهي بالضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**.

يتم تعيين أولوية الفرن بشكل مستقل عن تحديد المرحلة متعددة الخطوات.

إرشادات الطهي

أواني الطهي

الأدوات الموصى باستخدامها

- **الأواني والأطباق الزجاجية والخزفية** - تستخدم للتسخين أو للطهي.
- **طبق الشي الخاص بالميكروويف** - يُستخدم لشي الأجزاء الخارجية من الأطعمة ذات الحجم الصغير مثل شرائح اللحم أو البانكيك. اتبع الإرشادات المتوفرة مع طبق الشي.
- **ورق الميكروويف الحراري** - يستخدم للاحتفاظ بالبخار. اترك فتحة صغيرة للسماح بخروج بعض البخار وتجنب وضعه مباشرةً على الطعام.
- **الورق الشمعي** - يستخدم كغطاء لمنع تناثر الطعام.
- **الفوط الورقية وفوط المائدة** - تستخدم للتسخين لفترات قصيرة وتغطية الطعام؛ وهي تعمل على امتصاص البخار الزائد وتمنع تناثر الطعام. يحظر استخدام المناشف الورقية المُعاد تصنيعها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **الأطباق والأكواب الورقية** - تُستخدم في تسخين الطعام لمدة قصيرة وتحت درجات حرارة منخفضة. لا تستخدم الأطباق والأكواب الورقية المُعاد تصنيعها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **مقياس الحرارة** - استخدم مقياس الحرارة الذي يحمل علامة Microwave Safe (مسموح باستخدامها مع الميكروويف) واتبع كافة التعليمات. تحقق من نضج الطعام في مواضع متعددة. يُمكن استخدام ميزان الحرارة التقليدي بمجرد خروج الطعام من الفرن.

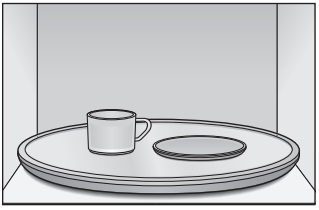
الاستخدام المحدود

- **ورق الألمونيوم** - استخدم شرائح رفيعة منه لتجنب النضج الزائد للأجزاء المكشوفة من الطعام. قد يؤدي استخدام كميات كبيرة من ورق الألمونيوم إلى تعرض الفرن للتلف. لذا يجب توخي الحذر.
- **أواني الطهي الصينية والخزفية والحجرية** - يمكنك استخدامها إذا كانت تحمل علامة «Microwave Safe» (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). إذا لم تكن تحمل هذه العلامة، تأكد من إمكانية استخدامها مع الميكروويف بأمان. يحظر استخدام الأطباق المزينة بالزخارف المعدنية.
- **الأواني البلاستيكية** - يمكن استخدامها فقط إذا كانت تحمل علامة «Microwave Safe» (مسموح باستخدامها مع الميكروويف) فقد تنصهر الأواني البلاستيكية الأخرى.
- **الأواني المصنوعة من القش والخوص والخشب** - تستخدم للتسخين لمدد قصيرة فقط، حيث أنها قابلة للاشتعال.

لا يوصى به

- **الزجاجات والبرطمانات الزجاجية** - قد يؤدي استخدام الزجاج العادي ذو السمك الرفيع في الميكروويف إلى تعرضه للكسر.
- **الأكياس الورقية** - تؤدي إلى اشتعال النيران. يستثنى من ذلك أكياس الذرة المصممة خصيصًا للاستخدام في الميكروويف.
- **الأطباق والأكواب المصنوعة من مادة البولسترين** - قد تنصهر أثناء استخدامها في الميكروويف وقد تترك مواد غير صحية على الأطعمة.
- **الأواني البلاستيكية والحاويات الخاصة بتخزين الطعام** - كحاويات السمن النباتي التي قد تنصهر في الميكروويف.
- **الأواني المعدنية** - قد تؤدي إلى إتلاف الفرن. أخرج كافة الأشياء المعدنية قبل بدء الطهي.

اختبار أواني الطهي



إذا لم تكن متأكدًا من أن الطبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف، يمكنك إجراء هذا الاختبار:

١. قم بملء كوب من الماء، وضعه داخل الفرن إلى جانب الطبق المراد اختباره.

٢. اضغط على الزر .**Sec 30+ (+30 ثانية)**.

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)**.

بمجرد التسخين لمدة ٣٠ ثانية في مستوى الطاقة العالي. يجب أن تكون المياه دافئة والطبق المراد اختباره دافئًا أيضًا. إذا أصبح الطبق باردًا، دل ذلك على أنه لا يمتص طاقة الميكروويف ولا يصلح للاستخدام في الميكروويف.

دليل الإذابة الأوتوماتيكية

- اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند فك تجميد الأنواع المختلفة من الأطعمة.

الطعام	الكمية	الإجراء
اللحم البقري المشوي، اللحم	١,١٣ إلى ٢,٦ كجم	ابدأ بوضع الجزء السميك من الطعام إلى أسفل. بعد كل مرحلة، قم بتقليب الطعام وقم بحماية أي أجزاء دافئة بواسطة لفها بشرائح رفيعة من ورق الألمونيوم.
شرائح السمك، شرائح اللحم، الأسماك الكاملة	٠,٢٣ إلى ١,٣٦ كجم	بعد كل مرحلة، قم بإعادة ترتيب الطعام. في حالة وجود أية شرائح من الطعام دافئة أو مجمدة، قم بلفها بشرائط رفيعة ومسطحة من ورق الألمونيوم. قم بإزالة أية شرائح من الطعام تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها مغطاة لمدة تتراوح من ٥-١٠ دقائق.
اللحم المفروم	٠,٢٣ إلى ١,٣٦ كجم	بعد كل مرحلة، قم بإزالة أي أجزاء من الطعام تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها مغطاة بورق الألمونيوم لمدة تتراوح من ٥-١٠ دقائق.
دجاجة كاملة	١,١٣ إلى ٢,٦ كجم	قم بإزالة الأحشاء قبل تجميد الدواجن. ابدأ عملية إذابة الثلج بوضع صدور الدجاج إلى أسفل. بعد المرحلة الأولى، قم بقلب الدجاجة وقم بحماية أي أجزاء دافئة بواسطة لفها بشرائط رفيعة من ورق الألمونيوم. بعد المرحلة الثانية، قم مرة أخرى بلف أي أجزاء دافئة بشرائح رفيعة من ورق الألمونيوم. واتركها مغطاة لمدة تتراوح من ٣٠-٦٠ دقيقة في الثلاجة.
قطع الدجاج	٠,٢٣ إلى ١,٣٦ كجم	بعد كل مرحلة، قم بإعادة ترتيب أو إزالة قطع الطعام التي تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها لمدة بين ١٠-٢٠ دقيقة.

تحقق من مدى إذابة الثلج عن الأطعمة عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد المرحلة الأخيرة، قد لا تزال بعض الأجزاء الصغيرة مجمدة؛ اتركها لإكمال إذابة تجميدها. لا تقم بعملية فك التجميد حتى تتم إذابة الثلج بالكامل. يؤدي لف قطع اللحم والأسماك بشرائح صغيرة من ورق الألمونيوم إلى منع نضج الأطراف قبل فك التجميد عن الطعام من المنتصف.

استخدم شرائح رفيعة ومسطحة وناعمة من ورق الألمونيوم لتغطية الأطراف والأجزاء الرفيعة من الطعام.

دليل الطهي

دليل طهي اللحم في الميكروويف

- ضع اللحم على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- ضع الجزء السمين من اللحم جهة أسفل. استخدم شرائح رفيعة من ورق الألمونيوم لحماية أية أطراف أو قطع رفيعة من اللحم.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة من اللحم قبل ترك اللحم المدة الموصى بها.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة التي يتم عندها إخراج الطعام. لاحظ أن درجات حرارة الأطعمة ترتفع أثناء مدة الانتظار.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
اللحم البقري المشوي بدون عظم حتى ١,٨ كجم	مدة الطهي: ٤-٧ دقيقة، ٤٥٤ كجم في درجة حرارة ٤٦ درجة مئوية - غير ناضج ٨-١٠ دقيقة، ٤٥٤ جرام في درجة حرارة ٤٩ درجة مئوية - متوسط الطهي ١٢-١٥ دقيقة، ٤٥٤ كجم في درجة حرارة ٦٣ درجة مئوية - جيد الطهي مستوى الطاقة: High (عالي) (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم Medium (متوسط) (٥).	ضع الجزء السمين من اللحم المُجهز للشي لأسفل على الحامل الخاص بالشي. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. اقلبه عند مرور نصف الوقت. واتركها لمدة ١٠ دقائق.

دليل طهي الدواجن في الميكروويف

- ضع الدواجن على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف ثم ضع الحامل في طبق.
- قم بتغطية الدواجن بالورق الشمعي لمنع تناثر الطعام.
- استخدم ورق الألمونيوم لحماية أطراف العظام وقطع اللحم الرفيعة أو المناطق التي تبدأ في النضج الزائد.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك الدواجن مدة الانتظار الموصى بها.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
دجاجة كاملة حتى ١,٨ كجم.	مدة الطهي: ٧-١٠ دقيقة، ٤٥٤ كجم في درجة حرارة تتراوح بين ٧٧-٨٢ درجة مئوية مستوى الطاقة: عالي (ع)	ضع الدجاجة واجعل جزء الصدر لأسفل على حامل الشي. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة ٥-١٠ دقائق
قطع الدجاج حتى ٩٠٧ جرام	مدة الطهي: ٦-٩ دقيقة لـ ٤٥٤ جرام ٨٢ درجة مئوية للحم الغامق ٧٧ درجة مئوية للحم الفاتح مستوى الطاقة: عالي (ع)	ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق، مع وضع الأجزاء السميكة على جوانب الطبق. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة ٥-١٠ دقائق

دليل طهي المأكولات البحرية في الميكروويف

- قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة.
- ضع الأسماك على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الحامل في طبق.
- استخدم غطاء مُحكم الإغلاق ليتم طهي الأسماك بالبخار. إذا استخدمت غطاء من الورق الشمعي أو ورق المائدة سيقل احتفاظ الغطاء بالبخار.
- لا تدع الأسماك تتعرض للنضج الزائد؛ وتأكد من درجة نضجها عند مرور الحد الأدنى من مدة الطهي.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
شرائح اللحم حتى ١٨٠ جرام.	مدة الطهي: من ٦ إلى ١٠ دقائق لـ ٤٥٤ جرام. مستوى الطاقة: متوسط - عالي (٧).	ضع الشرائح على الحامل الخاص بالشي مع وضع الأجزاء السميكة تجاه الجانب الخارجي للحامل. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة ٣-٥ دقائق
الشرائح المخلية حتى ١٨٠ جرام.	مدة الطهي: من ٥ إلى ٧ دقائق لـ ٤٥٤ جرام مستوى الطاقة: عالي (ع)	ضع الشرائح المخلية في طبق طهي، مع وضع الشرائح الرفيعة أسفل غطاء من الورق الشمعي. إذا كان السُمك أكثر من ½ بوصة، قم بتقليب الطعام وإعادة ترتيبه عند مرور منتصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة٢-٣ دقائق
الجمبري حتى ١٨٠ جرام.	مدة الطهي: من ٤ إلى ٦ دقائق لـ ٤٥٤ جرام. مستوى الطاقة: عالي (ع)	ضع الجمبري في طبق الطهي دون تداخل ودون وضعه فوق بعضه. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. استمر في الطهي حتى يُصبح متماسكًا وغير شفاف. ثم قم بالتقليب مرتين أو ثلاث مرات. واتركها لمدة ٥ دقائق.

دليل طهي البيض في الميكروويف

- يحظر طهي البيض دون تقشيره ولا تقم أيضًا بتسخين البيض الناضج جيدًا دون تقشيره؛ لأنه قد يتفتق.
- قم دومًا بثقب البيض حتى لا يتفتق.
- قم بطهي البيض للمدة المحددة له؛ حيث يصبح جافًا إذا زاد نضجه.

دليل طهي الخضراوات في الميكروويف

- يجب غسل الخضروات قبل الطهي مباشرةً. غالباً لا تحتاج إلى ماء إضافي. عند طهي الخضراوات الكثيفة مثل البطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء، أضف ربع كوب من الماء.
- تنضج الخضراوات صغيرة الحجم (الجزر المقطع شرائح والبازلاء بأنواعها المختلفة، إلخ) أسرع من الخضراوات كبيرة الحجم.
- يجب وضع الخضروات الكاملة مثل البطاطس والقرع والذرة على شكل دائرة فوق القرص الدوار قبل بدء الطهي. تنضج بشكل متساوٍ إذا تم قلبها بعد مرور نصف مدة الطهي.
- ضع دومًا الأطراف النهائية للخضروات مثل، الهليون والبروكللي، باتجاه حافة الطبق مع وضع الأطراف الأمامية باتجاه وسط الطبق.
- عند طهي الخضروات المقطعة، قم دائمًا بتغطية الطبق بواسطة غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف وبه فتحه.
- يجب ثقب الخضروات الكاملة التي لم يتم تقشيرها مثل البطاطس والقرع والباذنجان وغيرها عدة ثقوب قبل الطهي لمنع تعرضها للتفتق.
- للطهي بشكل متساو، قم بقلب الخضروات الكاملة أو أعد ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي.
- بشكل عام، كلما زادت سمك الطعام، يجب أن تزيد مدة الانتظار.
(تشير مدة الانتظار إلى الوقت اللازم للخضراوات ذات الكثافة العالية والأطعمة كبيرة الحجم ليتم نضجها بعد خروجها من الفرن.) يمكن ترك البطاطس المشوية على المنضدة لمدة خمس دقائق حتى يكتمل طهيها، بينما يمكن تقديم طبق من البازلاء مباشرةً.

وصفات الطهي

يخني اللحم البقري والشعير

٧٠٠ جرام من اللحم البقري ويقطع إلى مكعبات حجمها ١,٨ سم
١/٢ كوب من البصل المفروم
٣ ملاعق كبيرة من الدقيق
ملعقة واحدة كبيرة من صلصة ورسيسترشاير
عدد ٢ ثمرة جزر متوسطة الحجم ومقطعة إلى شرائح طولها ٥×٢ سم (حوالي ١ كوب)
٣٠٠ مللي من قطع اللحم (محفوظة)
نصف كوب من الشعير *
ورقة من نبات اللوري
١/٤ ملعقة صغيرة فلفل
١ ونصف كوب من البازلاء المجمدة (مذابة)
عدد ملعقة صغيرة من مرقة الدجاج
نصف ملعقة ملح صغيرة

١. قم بخلط اللحم والبصل والدقيق وصلصة الورسترشاير جيدًا في في طاجن سعة نصف جالون. وقم بوضع الغطاء. قم بالطهي لدقائق في المستوى «عالي» حتى يختفي اللون الوردي للحم وقم بالتقليب مرة.
٢. ثم قم بوضع مرق اللحم والجزر والشعير وورقة نبات الشمعية والفلفل مع التقليب. وقم بوضع الغطاء. ثم قم بالطهي لمدة تتراوح بين ساعة وساعة ونصف في المستوى Medium (متوسط) حتى ينضج اللحم والجزر. ثم قم بالتقليب ٢-٣ مرات.
٣. قم بإضافة البازلاء وتقليبها. وقم بوضع الغطاء. قم بالطهي لمدة ١٠ دقائق في مستوى الطاقة المتوسط. اتركه لمدة عشر دقائق. قم بإزالة ورق نبات الشمعية قبل التقديم. تكفي ٦ أشخاص

* يمكن استبدالها بشرائح المشروم المعلبة.

طاجن البروكلي بالجبن

ربع كوب من الزبد أو السمن النباتي
ربع كوب من البصل المُقطع
ملعقة ونصف كبيرة من الدقيق
نصف ملعقة صغيرة من الملح
ربع ملعقة صغيرة من المستردة الجافة
١/٨ ملعقة صغيرة من الفلفل
كوب ونصف من اللبن
ربع كوب فلفل أحمر مُقطع
٨ أوقية (عدد ٢ كوب) من الجبن الشيدر المبشور
٢ كوب من البروكلي المجمد المفروم (بعد إذابة الثلج)
وعدد ٤ كوب من المكرونة المطهوة ذات الشكل الحلزوني (٨ أونصة جافة).

١. قم بطهي الزبد والبصل لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق في المستوى العالي في طاجن حتى يُصبح البصل ليناً. وقم بالتقليب مرة واحدة.
٢. أضف الدقيق والملح والمستردة والفلفل مع التقليب الجيد. قم بالطهي لمدة من ٦٠ إلى ٩٠ ثانية في المستوى العالي حتى درجة الغليان. أضف اللبن مع التقليب حتى يتجانس المزيج.
٣. ثم أضف الفلفل الأحمر مع التقليب. وقم بالطهي لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق في المستوى العالي حتى درجة الغليان وحتى يُصبح سميكاً. ثم قم بالتقليب مرتين. ثم أضف الجبن واستمر في تقليبه إلى أن يذوب.
٤. أضف البروكلي والمكرونة، وقلبها جيدًا مع الخليط. وقم بوضع الغطاء. وقم بالطهي لمدة من ٤إلى ٦ دقائق في المستوى العالي حتى تتم عملية التسخين. ثم قم بالتقليب مرة واحدة. قم بالتقليب قبل التقديم. تكفي ٦ أشخاص.

سلطة البطاطس الدافئة

بطاطس بالكزبرة
١ كجم من البطاطس البيضاء أو الحمراء مقطعة إلى أنصاف
ربع كوب من البصل المفروم
فص ثوم
١ ونصف كوب من الكزبرة
١ ونصف ملعقة ملح صغيرة
١/٣ كوب إضافي من زيت الزيتون
فلفل أسود حسب الرغبة

١. ضع البطاطس في إناء مقداره ٢ لتر وبه ربع كوب من الماء. ثم قم بتغطيته وابدأ الطهي بمستوى طاقة عالي حتى ينضج، لمدة من ١٠ إلى ١٢ دقيقة. اخلطها مرة واحدة.
٢. قم بتصفية نصف الماء وضع البطاطس جانبًا.
٣. قم بفرم البصل والثوم والكزبرة والملح وزيت الزيتون ثم أضفها إلى البطاطس وقم بتقليبها باستخدام ملعقة مسطحة.
٤. قم بتغطيتها وطهيها في مستوى طاقة عالي لمدة ٣ دقائق. تُقدم دافئة مع الفلفل الأسود المطحون.
٥. أضف ١/٨ كوب من الخل إلى خليط الكزبرة أو كما تريد.

* تكفي ٦ أشخاص

حساء الفول الأسود

كوب من البصل المفروم
فص ثوم مفروم جيدًا
كوب من الفول الأسود المحمر أو المهروس
كوب كامل من الفول الأسود المجفف
كوب ونصف من صلصة الطماطم
٣ أكواب من حساء الدجاج
ملعقة ملح صغيرة
نصف كوب من حبوب الذرة
حزمة كزبرة

١. ضع البصل والثوم في إناء عميق سعة ٣ لتر ثم قم بتغطيته وطهيه على مستوى طاقة عالي لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق حتى ينضج.
٢. أضف الفول والطماطم والحساء والملح وقلبهم جيدًا.
٣. قم بالطهي بمستوى طاقة عالي بدون غطاء لمدة ١٠ دقائق. أضف حبوب الذرة وقلبها. واتركها لمدة ٧ دقائق أو أكثر في مستوى طاقة عالي. قلب الطعام جيدًا. وبذلك تكون أعددت ٢ لتر من الحساء تقريبًا. نوصي بطهي نصف هذه الوصفه نظرًا للكمية الكبيرة التي حصلنا عليها.

أساليب الطهي

التقليب

قم بتقليب الأطعمة مثل الطواجن والخضراوات أثناء الطهي ليتم توزيع الحرارة بشكل منتظم. يمتص الطعام الموجود في جانب الطبق قدرًا أكبر من الطاقة ويتم تسخينه بسرعة أكبر. لذلك قم بالتقليب من جوانب الطبق إلى وسطه. يتم إيقاف تشغيل الفرن عند فتح الباب لتقليب الطعام.

ترتيب وضع الطعام

قم بترتيب الطعام غير متساوي الحجم، مثل قطع الدجاج واللحم، بوضع الأجزاء الأكثر سمكًا تجاه الجزء الخارجي للقرص الدوار لتتلقى قدرًا أكبر من طاقة الميكروويف. ولتجنب النضج الزائد للطعام، ضع الأجزاء رفيعة السُمك في وسط القرص الدوار.

لف الطعام

قم بحماية الطعام بواسطة لفه بشرائح رفيعة من ورق الألمونيوم لتجنب تعرضه للنضج الزائد. وتشمل الأجزاء التي تحتاج إلى الحماية أطراف أرجل وأجنحة الدواجن وزوايا أطباق الخبز مربعة الشكل. استخدم كميات قليلة من ورق الألمونيوم. لأن الكميات الكبيرة قد تؤدي إلى تعرض الفرن للتلف.

قلب الطعام

قم بقلب الطعام في منتصف عملية الطهي لتتعرض كافة الأجزاء لطاقة الميكروويف. وتُعتبر عملية قلب الطعام في غاية الأهمية خاصةً مع الأطعمة ذات الحجم الكبير مثل قطع اللحم المُجهزة للشي.

مدة الانتظار

تحتفظ الأطعمة المطهوة في الميكروويف بحرارة داخلية وتستمر عملية الطهي لمدة دقائق قليلة بعد إيقاف تشغيل الفرن. اترك الطعام مدة من الوقت ليكتمل نُضجه، خاصة الأطعمة مثل قطع اللحم كبيرة الحجم وثمرات الخضراوات الكاملة. تحتاج قطع اللحم كبيرة الحجم إلى هذه المدة من الوقت ليكتمل نضجها من الوسط دون تعريض الأجزاء الجانبية للنضج الزائد. يجب رج أو تقليب كافة الأطعمة السائلة مثل الحساء أو مشروب الشيكولاتة الساخنة، عند اكتمال عملية الطهي. اترك المشروبات لمدة من الوقت قبل التقديم، عند تسخين طعام الأطفال، قلب الطعام جيدًا وتأكد من درجة حرارته قبل التقديم.

زيادة السوائل الموجودة بالطعام

تنجذب طاقة الميكروويف إلى ذرات الماء. لذا يجب تغطية الأطعمة التي لا تكون السوائل موزعة داخلها بشكل متساوٍ أو تركها لمدة من الوقت ليتم توزيع الحرارة بشكل متساوٍ. أضف كمية قليلة من الماء للأطعمة الجافة لتساعد في عملية الطهي.

تلميحات عامة

- تأخذ الأطعمة الكثيفة مثل، البطاطس، مدة أطول من الأطعمة الأقل كثافة ليتم تسخينها. يجب تسخين الأطعمة ذات النسيج الضعيف على مستوى طاقة منخفض حتى لا تصبح جافة.
- قد يؤثر ارتفاع ونوعية أواني الطهي المُستخدمة في مدة الطهي. عند استخدام وصفة طهي جديدة، استخدم أقل مدة للطهي واطمئن على الطعام من حين لآخر لتجنب تعرضه للنضج الزائد.
- يجب ثقب الأطعمة ذات القشرة غير المسامية مثل، البطاطس والبيض والسُجق، لمنع انفجارها.
- لا يوصى بالقلي بواسطة تسخين الزيت أو الدهون. قد يؤدي الغليان المفاجئ للزيت أو للدهون إلى حدوث حروق شديدة.
- بعض المكونات تسخن أسرع من غيرها. على سبيل المثال، الجيلي الموجود داخل حلوى الدونتس سيكون أكثر سخونة من العجينة نفسها. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض للإصابة بالحروق.
- لا يوصى بتخزين الأطعمة في المنزل داخل الميكروويف حيث قد لا يتم التخلص من كافة البكتيريا الضارة بواسطة عملية التسخين الخاصة بالميكروويف.
- على الرغم من أن أشعة الميكروويف لا تقوم بتسخين أواني الطهي، إلا أن الحرارة غالباً ما تنتقل إلى أدوات الطهي. استخدم دوماً ماسكاً للأواني عند إخراج الطعام من الميكروويف ووجه الأطفال إلى القيام بالمثل.

دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف. يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.

لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف، فلا داعي للقلق.

يبين الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألمونيوم	✓ ✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضح الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمونيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا تقم بتسخينه مسبقًا لأكثر من ثماني دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البولستير	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء، مناسب للتدفئة فقط.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم البلاستيك المصنوع من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : موصى به

✓ ✗ : يستخدم بحذر

✗ : غير آمن

ملحق

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

قبل الاتصال بمسئول الصيانة للفرن، راجع هذه القائمة من المشكلات المحتملة وحلولها.

لا تعمل شاشة الفرن ولا الفرن نفسه.

- صل القابس في مصدر للتيار الكهربي ذو طرف أرضي بشكل صحيح.
- إذا كان مقبس التيار الكهربي يعمل من خلال مفتاح، تأكد من تشغيل المفتاح.
- قم بإخراج القابس من مصدر التيار، وانتظر عشر ثوان، ثم أدخله مرة أخرى.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو قم باستبدال أي صمام كهربائي يحتاج للتبديل.
- قم بتوصيل جهاز آخر بمقبس التيار، إذا لم يعمل الجهاز، اطلب من فني كهربائي إصلاح المقبس.
- قم بتوصيل الفرن بمقبس آخر.

شاشة الفرن تعمل، ولكن الفرن لا يعمل.

- تأكد من أن الباب مغلق بإحكام.
- تحقق من عدم وجود أي مواد تغليف أو غيرها من المواد الأخرى عالقة بقفل الباب.
- تحقق من عدم تعرض الباب للتلف.
- اضغط على الزر Cancel (إلغاء) مرتين وأعد إدخال إرشادات الطهي.

يتم فصل التيار الكهربي قبل مرور المدة الزمنية المحددة.

- إذا لم يكن هناك طاقة ناجّة، أخرج القابس من مصدر التيار وانتظر مدة ١٠ ثوان، ثم قم بتوصيله مرة أخرى. في حالة انقطاع التيار الكهربي، سيعرض مؤشر الوقت «٨٨:٨٨»، أعد ضبط الساعة وأي تعليمات للطهي.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو قم باستبدال أي صمام كهربائي يحتاج للتبديل.

يتم طهي الطعام ببطء شديد.

- تأكد من أن الفرن يعمل من خلال دائرة خط ١٢ أمبير الخاصة به.
قد يؤدي تشغيل جهاز آخر على نفس الدائرة الكهربائية إلى حدوث نقص في الفولطية. إذا اقتضت الحاجة، انقل الفرن إلى دائرة مخصصة له.

مشاهدة شرر أو ماس كهربي.

- أخرج أي أدوات أو أواني طهي أو أربطة معدنية من الفرن. إذا كنت تستخدم ورق الألمونيوم، استخدم فقط شرائط صغيرة واترك مسافة بوصة واحدة على الأقل بين ورق الألمونيوم والجدران الداخلية للفرن.

القرص الدوار ثابت أو يصدر ضجيج.

- نظف القرص الدوار والحلقة الدوارة وأرضية الفرن.
- تأكد من أن القرص الدوار والحلقة الدوارة موضوعان بشكل صحيح.

يسبب استخدام الميكروويف حدوث تشويش بجهازي الراديو أو التليفزيون.

- يشبه ذلك التشويش ما يحدث نتيجة استخدام الأجهزة الصغيرة الأخرى مثل مجففات الشعر. انقل الميكروويف بعيدًا عن الأجهزة الأخرى، مثل التليفزيون أو الراديو.

في حالة ضبط الفرن ليعمل بمستوى طاقة بنسبة ٨٠ أو ٩٠ أو ١٠٠٪ لمدة تزيد على ٢٠ دقيقة، يقوم الفرن بضبط مستوى الطاقة إلى ٧٠ ٪ تلقائيًا لتجنب الطهي الزائد.

العناية والتنظيف

اتبع الإرشادات التالية لتنظيف الفرن والعناية به.

- حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن. قد تلتصق بقايا الطعام والسوائل المسكوبة بجدران الفرن، مما يؤثر في كفاءة عمل الفرن.
- امسح السوائل المسكوبة مباشرةً. استخدم قطعة قماش مبللة مع الصابون. يحظر استخدام المواد المنظفة القاسية أو التي تحتوي على مواد كاشطة.
- للمساعدة في إذابة أجزاء الطعام والسوائل الملتصقة بالفرن، قم بتسخين مقدار فنجانين من الماء (أضف عصير ليمونة إلى الماء إذا كنت ترغب في الاحتفاظ برائحة زكية للفرن) في كوب سعته ٤ فناجين بأعلى طاقة ولمدة ٥ دقائق حتى يغلي. اترك الماء بالفرن لمدة دقيقة أو دقيقتين.
- أخرج الصينية الزجاجية من الفرن عند تنظيف الفرن أو الصينية.
تعامل مع الصينية بحرص لتجنب كسرها ولا تضعها في الماء بعد الطهي مباشرةً. اغسل الصينية بحذر بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.
- نظف السطح الخارجي للفرن بالصابون باستخدام قطعة قماش مبللة.
ثم جففه بقطعة من القماش الناعم. لتجنب تعريض أجزاء تشغيل الفرن للتلف، لا تدع الماء يسيل في الفتحات.
- اغسل الجزء الزجاجي للباب بالماء والصابون اللطيف. تأكد من استخدام قطعة قماش ناعمة لتجنب خدشه.
- في حالة تراكم البخار فوق سطح باب الفرن من الداخل أو الخارج، امسحه بقطعة قماش ناعمة. قد يتراكم البخار عند تشغيل الفرن في مكان ترتفع به نسبة الرطوبة ولا يدل ذلك بأي حال على حدوث تسريب في الميكروويف.
- لا تقم أبدًا بتشغيل الفرن دون وجود طعام بداخله. فقد يعرض ذلك أنبوبة الماجنترون أو الصينية الزجاجية للتلف. قد ترغب في ترك فنجان من الماء داخل الفرن أثناء عدم استخدامه لتجنب التلف الذي قد يحدث في حالة تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

المواصفات

رقم الطراز	MW٧٣B
تجويف الفرن	٠,٧ قدم مكعب
مستويات التحكم	١٠ مستويات طاقة, تتضمن فك التجميد
المؤقت	٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية
مصدر التيار الكهربائي	٢٢٠ فولت تيار متردد, ٦٠/٥٠ هرتز
طاقة الخرج	٨٠٠ وات
الأبعاد الخارجية	٤٨٩ م (عرض) × ٢٧٥ م (ارتفاع) × ٣٢٠ م (عمق)
أبعاد تجويف الفرن	٣٣٠ م (عرض) × ٢١١ م (ارتفاع) × ٣٠٩ م (عمق)
الوزن الصافي/الإجمالي	١٢/١١ كجم

مذكرة

الأسئلة أو التعليقات

البلد	اتصل بنا	أو قم بزيارة موقعنا على الإنترنت على
BAHRAIN	8000-4726	www.samsung.com
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

رقم الكود: DE68-03862A-01